Skyfood

Skyfood

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Centrifugal Juicer / Centrifuga de Jugos

Skyfood Equipment LLC

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0012 - INGLÊS

Data de Correção: 21/11/2014

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

www.skyfood.us

CSE

INDEX

ENGLISH 3
ESPAÑOL 17

SUMMARY

1. Introduction 4
1.1 Main Precautions 4
1.2 Main Components 5
1.3 Technical Characteristics 6
2 Installation and Pre-Operation 6
2.1 Installation 6
2.2 Pre-operation 6
3. Operation 7
3.1 Starting 7
3.2 How to feed the Centrifugal Juicer 7
3.3 How to clog the Sieve 8
3.4 Production 8
3.5 Cleaning 8
4. General Safety Practices 9
4.1 Basic Operation Practices 9
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON 10
4.3 Routine Inspection 11
4.4 Operation 11
4.5 After Finishing The Work 11
4.6 Maintenance 11
4.7 Warning 12
5. Analysis and Problems Solving 12
5.1 Problem, causes and solutions 12
6. General Advices 13
7. Electric Diagram 16
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 30
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 30

1. Introduction

1.1 Main Precautions

The Centrifugal Juicers Mod. CSE are machines simple to operate and to clean.

They are useful to extract fruit and vegetable juices used by Restaurants , and Fast Food professionals . To avoid accidents read the following instructions :

1.1.1 Before cleaning or maintenance unplug the machine from electric source .

1.1.2 Never use tools not belonging to the machine to help operation , principally use only the stump (no.01 Pic 1) to introduce the product into the feeding throat (no.02 Pic 1) .

1.1.3 Before switching ON the machine be sure the Sieve (no.07 Pic 2) is perfectly fitted on the Central Shaft (no.08 Pic 3) , the Central Shaft Clogging Pin (no.11 Pic 01) does not clog the Shaft and the bowl Lid (no.03 Pic 1) is surely fastened by the two handles (no 04 Pic 1) .

1.1.4 Never throw or spill water directly on the machine .

1.1.5 Never put hand or any object inside the product Residuals Exit Nº 15 (Pic 7) or inside the Feeding Throat , with the machine switched ON , because hand may be hurt when in contact with the sieve , or the machine may be damaged

1.1.6 Never use the Central Shaft Clogging Pin (no.11 Pic 1) with the machine switched ON, the machine may be damaged .

1.1.7 Before lifting the Lid from the Bowl , be assured the motor has come to a complete stop stopped.

1.1.8 Never switch ON the machine with wet clothes or wet feet .

1.1.9 When installing the machine provide proper grounding .

ATENÇÃO
ATENCIÓN
ATTENTION
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

Registro de Garantía

Skyfood Equipment CL

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociada con Restaurante)
- ☐ Bakery
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carnicería
- ☐ Almacenamiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que preparan o sirven alimentos
- ☐ Otros negocios que venden, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cocer en Horno)
- ☐ Restaurantes (Independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Vitrola
- ☐ Clubes de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el Número de serie: _____

Esta información, ubicada en la parte del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Si ☐ No

* Comprado en: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____

Nombre de la compañía

*Indica que el campo es obligatorio **Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

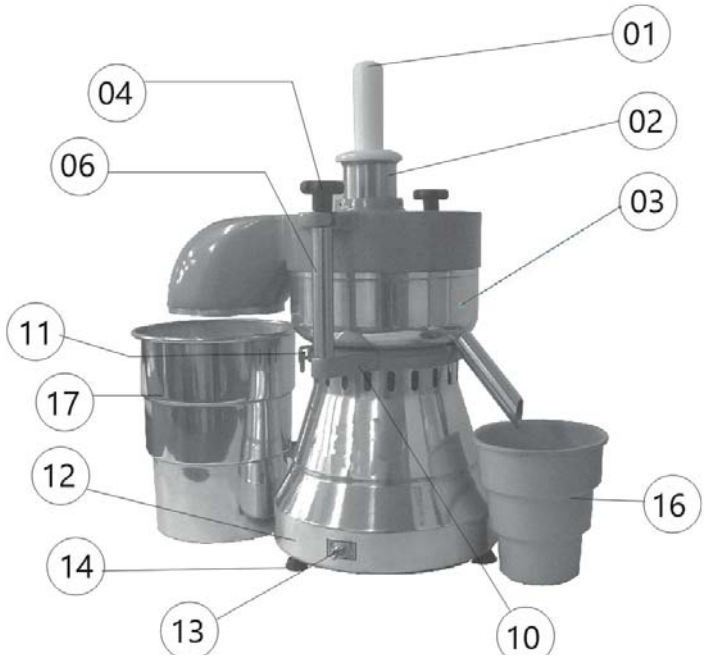
Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

IMPORTANT
Alwais check the sieve before use. If you detect any cracks or damage, do not use the equipment and call techical assistance.

IMPORTANT
To increase the safety of the machine the centrifugal juicer Model CSE has an electronic system , to avoid the machine to be switched ON with its Lid (no. 03 Pic1) lifted off the Bowl (no.9 Pic 1) .

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials for their function, in accordance with the SKYFOOD standard testing procedures and experience .



1-Stump
2-Feeding throat
3-Bow Cover
4-Handle
5-Magnet Support (mod. CSE)
6-Guide
7-Sieve (Pic. 2 -Page 15)
8-Central Shaft (Pic. 3 -Page 16)
10-Motor Support
11-Central Shaft Clogging Pin
12-Cabinet
13-ON/OFF Switch
14-Non Skid Pads (Pic. 7)
15-Residuals Exit (Page 15)
16-Cup
17-Residuals Collecting Vessel
18-Clogging Pin Safety Plate (Pic5 -Page 15)
19-Central Shaft Clogging Pin Plate (Pic. 5 - Page 15)

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	CSE
Voltage	V	110/220
Frequency	Hz	50/60
Power Rating	HP	0,5
Consumption	kW/h	0,36
Height	in	22 7/16”
Width	in	23 5/8”
Depth	in	13 7/8”
Net Weight	lb	30
Gross Weight	lb	47
Speed	RPM	3500

2 Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

To achieve a good performance the Centrifugal Juicer shall be installed on a steady and flat surface about 850 mm above floor .

Check the voltage , be sure the network electric voltage is the same as the voltage indicated on the data plate label . Grounding is mandatory , do it in accordance with the local rules .

2.2 Pre-operation

Before using the machine wash it with running water all the Centrifugal Juicer parts which might get into contact with the product .

Assembly

Place the Bowl (no. 03 Pic 1) on the Motor Support (no. 8 Pic 3) with the nose placed between the two Support Lips(Pic. 04) . Turn the Clogging Pin Safety Plate (no.18 Pic 5) upward and press the Central Shaft Clogging Pin (no. 19 Pic 5) against the Central Shaft . Keep the Central Shaft Clogging Pin Pressured, fit the Sieve (no.07 Pic 2) on the Central Shaft and turn it clockwise until a snap is heard . Release the Central Shaft Clogging Pin. Fit the Lid on the Bowl (no.03 Pic 6) turning it counterclockwise grabbing the liquid discharge nose until the two lid slits touch the Handle beams (no. 4 Pic 6) and then tight the handles.

Place the Cup (no 16 Pic 1) below the Bowl nose(no.03 Pic 1) and install the Residual Exit (no 15 Pic 7) on the Lid residuals exit throat (no.03 Pic 7), or place the Residual Collecting Vessel (no. 17 Pic 1) below the exit throat (see Pic 1) .

por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla**. En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de seis (6) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN y SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN**, **SKYMSEN** y **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/ usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE**. Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios**. Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES**. Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable

3. Operation

3.1 Starting

Check if the Sieve (no.07 Pic 2) is perfectly fit on the Central Shaft , the Central Shaft Clogging Pin shall not clog the Shaft and the lid shall be secured by the two handles (Pic 11) .

Be sure the assembly procedure stated at item 2.2 has been correctly performed. Only after this , the Centrifugal Juicer may be switched ON , by means of Switch ON/OFF (no. 13 Pic 1).

3.2 How to feed the Centrifugal Juicer

To use the Centrifugal Juicer Mod. CSE , proceed as follows :

1.Withdraw the Stump (no.01 Pic 1) from the Lid Feeding Throat (no.02 Pic 1) .

2.Slice the products to be centrifuged to allow to introduce them into the Feeding Throat .

3.Switch ON to start the Centrifuge Juicer

4.Place the product into the Feeding Throat (no. 02 Pic 8) and using the Stump slowly press them down .

5.After processing the first load , withdraw the Stump , and start it all again, as many times needed .

6.Do be careful to avoid the juice to flow out of the Cup .

7.Sometimes with some product , and when a great quantity is being processed , the Residual Exit might be obstructed . Such situation may be perceived when together with the juice come out small fruit pieces , or when residuals stop to come out from the Residual Exit (no. 15 Pic 7) .

8.If Residual Exit is obstructed, switch OFF the machine and unplug it , loose the two Handles and lift the Lid .

9.Remove the residuals that might be obstructing the exit , wash the Lid with running water , place back the Lid and tight it with the two Handles , then start operation again .

10.When processing different kind of products , all the parts in contact with the prior product shall be removed , cleaned and assembled back on their due places .

3.3 How to clog the Sieve

The Sieve may be clogged using the Central Shaft Clogging Pin (no.19 Pic 5) .

The consequence of the day to day Centrifugal Juicer use , will be after some time , a natural wear of some components . Such wearing will produce a residual accumulation , and may cause the Sieve to stick to the Central Shaft .

To allow to remove the Sieve , a system has been developed to clog the Central Shaft .

Below we outline the procedure to follow if such problem arises :

1.Switch OFF the machine and unplug it.
2.Turn the Clogging Pin Safety Plate (no.18 Pic 5) upward and press the Central Shaft Clogging Pin(no.19 Pic 5) against the Central Shaft ultil it feels that clogging pin has entered central shaft hole.

3.Keep the Central Shaft Clogging Pin Plate under pressure , turn the Sieve (no. 07 Pic 9) counterclockwise until it gets blocked. release central shaft clogging pin an a lift the sieve with your two hands and lift it .

4.Loose the Central Shaft Clogging Pin Plate (no.19 Pic 5) and lower the Clogging Pin Safety Plate (no.18 Pic 5)

IMPORTANT
To keep the centrifugal juicer working for as long time as possible without having to use the central shaft clogging pin we recommend to keep the central shaft and the sieve always clean (see Pic.10 Page 16)

3.4 Production

The output in quarts will mainly depend on the kind of product to be processed and on the operator performance .

3.5 Cleaning

All the moving parts that have been in contact with the product shall be removed and cleaned .

Below follows the procedure on removing the moving parts :

1.Switch OFF the machine and unplug it .

2.Lose the two Handles , grab the Bowl by the nose and remove the Lid turning it clockwise

3.Grab the Sieve with both hands and lift it . If the Sieve does not come out , turn it counterclockwise and try to lift it again (Pic 2) . If no result is obtained , then proceed as written at item 3.3 " How to clog the Sieve ".

4.Remove the Bowl .

5.Wash with running water all the removed parts .

Warranty Registration

Skyfood Equipment LL

IMPORTANT:
Only for protection of the trademarks

User Details

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

* Contact Person: _____

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Steakhouse / Cafeteria
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____
The Product Commercial Item can be found on the nameplate Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____
This information, the Product Serial Number, can also be found on the nameplate Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ___ / ___ / ___ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

*Indicates required field. **Indicates required field, not mandatory by Fax.

remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.
All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN and SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on March 1st, 2015.

6. Assemble the parts back, following the description given by item 2.2 Pre-Operation (Assembly) .

IMPORTANT
Never clean the machine if plugged to the electric network . Before cleaning unplug it . Before removing the Bowl , be sure the motor is completely still .

4. General Safety Practices

IMPORTANT
If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

* The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
* Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
* Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
* Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor

is clean and dry.
* Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
* If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

* In case of power shortage, immediately switch the machine off.
* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
* Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
* Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
* DO NOT change the standard characteristics of the machine.
* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger
An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices
Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions
The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN** and **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID**. No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice
When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions
Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.
Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings
Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions
Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger
Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Centrifugal Juicer has been designed to need a minimum maintenance . However some problems may arise due to normal wear during the machine life .
If some problem arises, check table 2 , where some possible solutions are recommended .

* Service life – 2 years for regular work shift

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not start	Electric Shortage Problem with the internal or external machine electric circuit The Lid is not duly Fitted The magnet support is out of its place	Check if the machine plug is into its socket, and if there is electric energy on the network Call Technical Assistance Fit the Lid Call Technical Assistance
The sieve does not come out	The center shaft, or the sieve bore fitting on the shaft are dirty	Follow the item 3.3 procedures
Small product pieces coming out with the juice, or no residual dropping off the Residual Exit.	Lid residual exit obstructed	Follow item 3.2, procedures 8 and 9
Steel scratching steel noise	The feeding throat is hitting on the knives of the disc Lid out of the place	Call Technical Assistance to adjust the feeding throat height Place the Lid correctly, until the two Lid slits touch the Handle beams (no. 4 Pic 6)

7. Diagrama Eléctrico

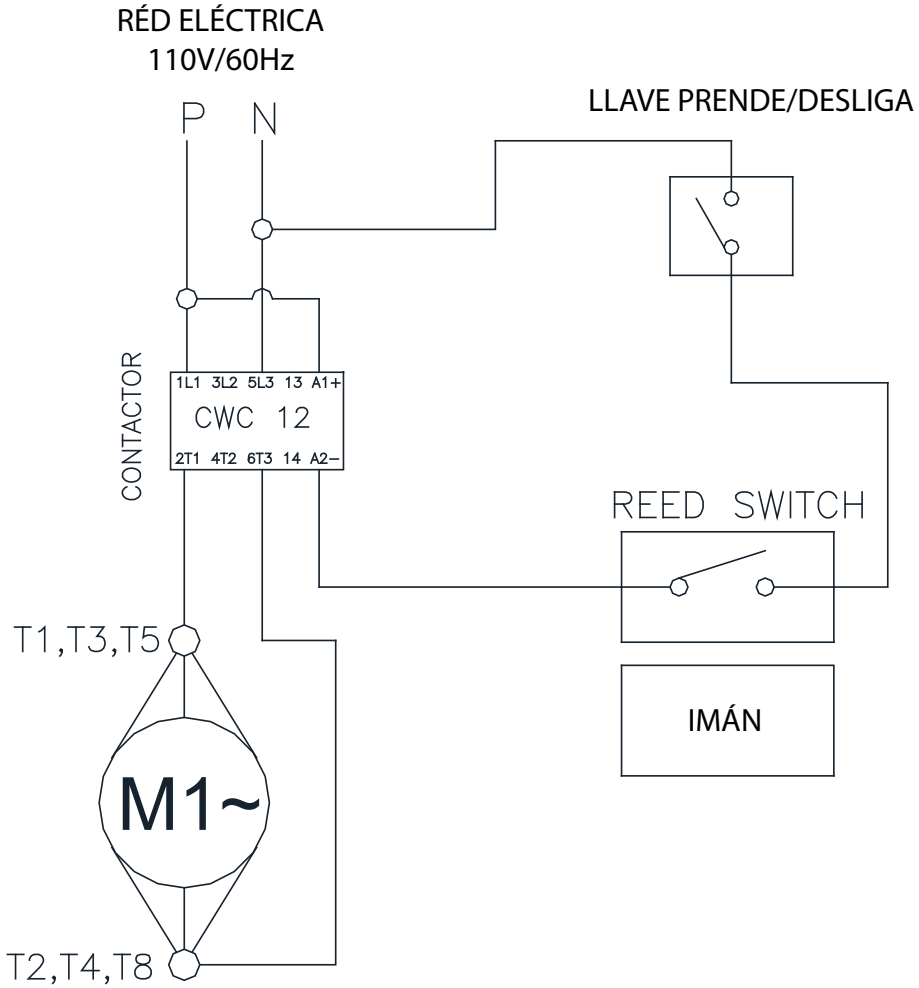


FIGURA 08

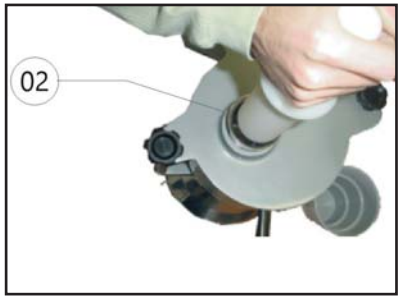


FIGURA 09

FIGURA 10

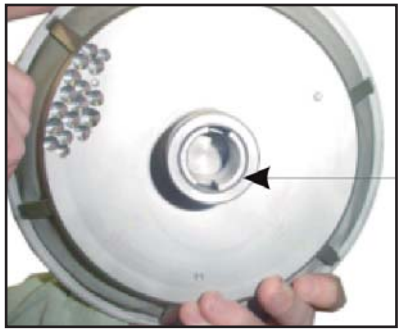


FIGURA 11

6. Consejos Generales

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

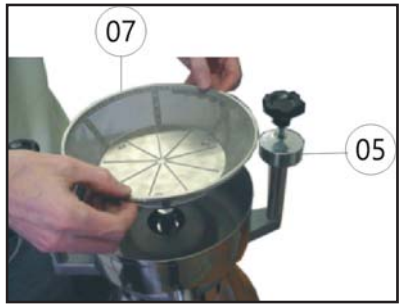
6. General Advices

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

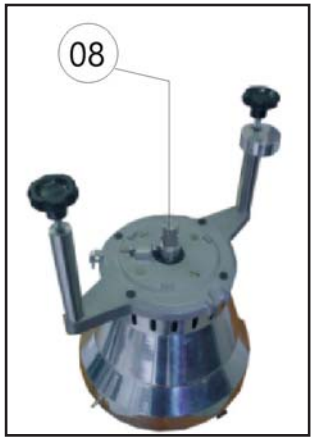
- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

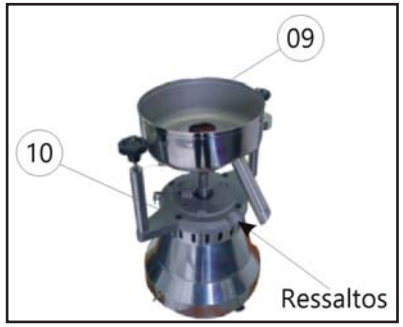
PICTURE 02



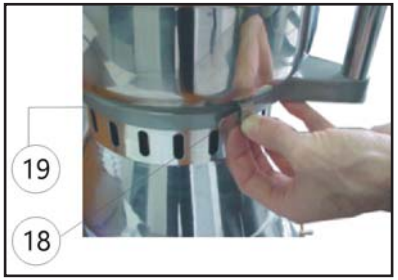
PICTURE 03



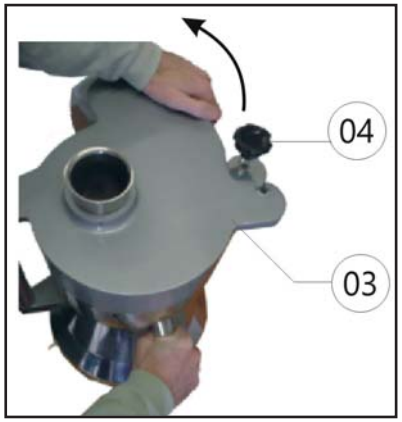
PICTURE 04



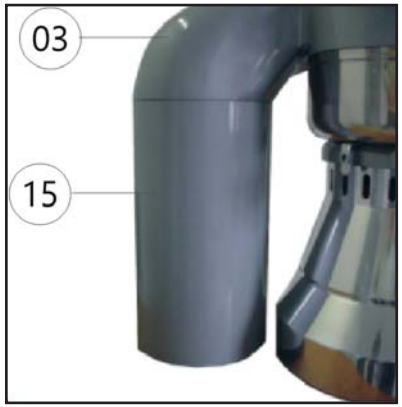
PICTURE 05



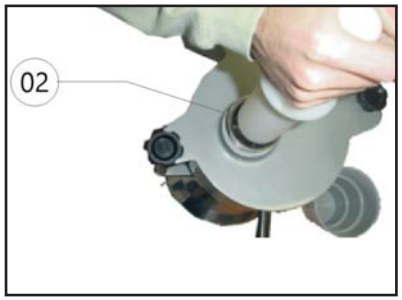
PICTURE 06



PICTURE 07

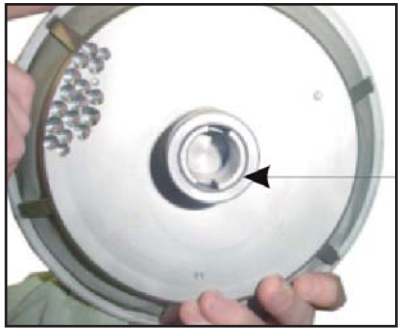


PICTURE 08



PICTURE 09

PICTURE 10



PICTURE 11

FIGURA 02

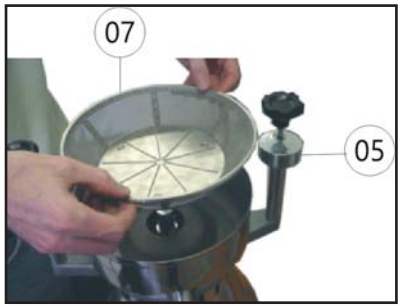


FIGURA 03

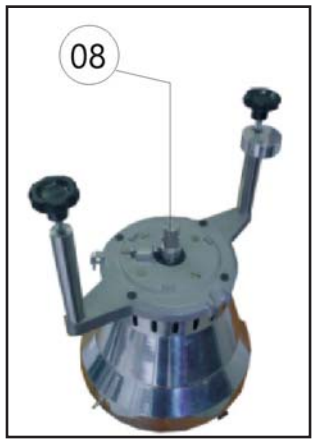


FIGURA 04

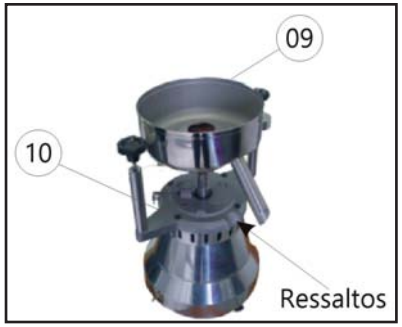


FIGURA 05

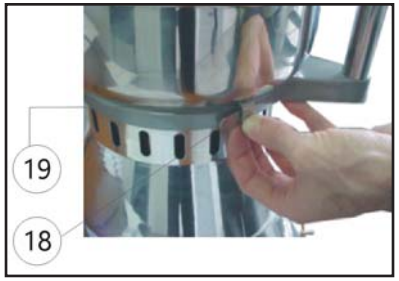


FIGURA 06

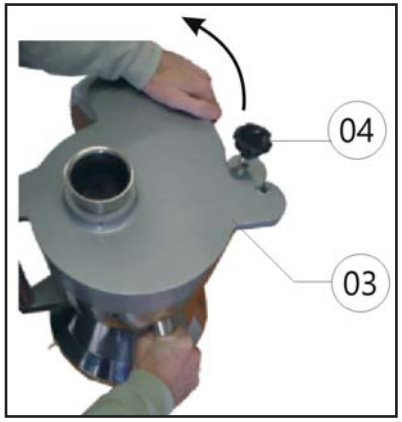
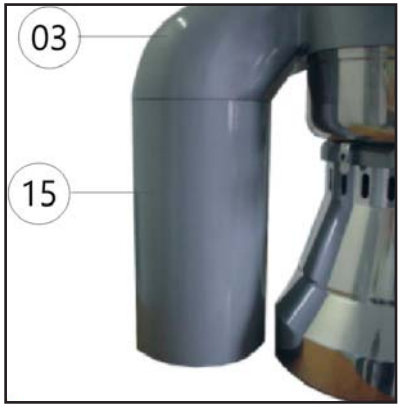


FIGURA 07



4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.
La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. Análisis y Solución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Centrífuga de Jugos mod. CSE , fue diseñada para necesitar un mínimo de manutención . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debidas al desgaste natural causado por el uso de la maquina .

Caso haya algun problema con su Centrífuga de Jugos , verifique en la Tabla a seguir , donde están descritas algunas posibles soluciones recomendadas .

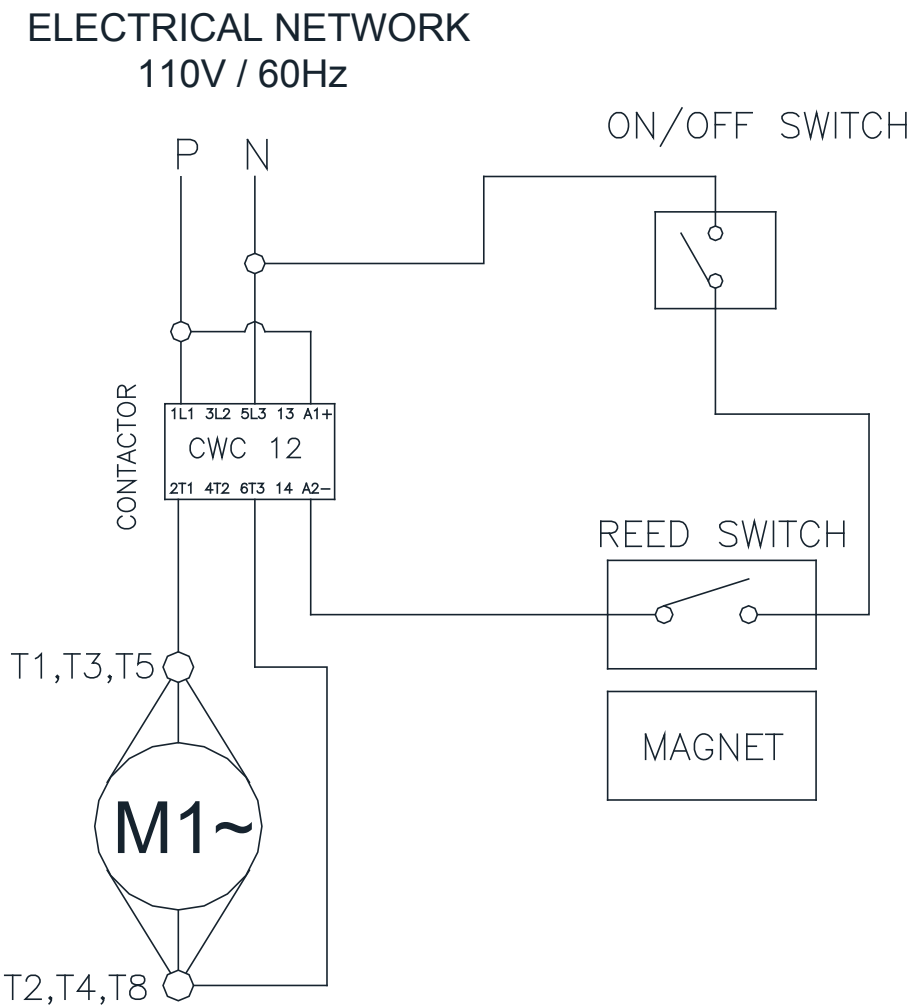
A parte de eso Usted podrá siempre dirigirse a su proveedor , que estará a su disposición para atenderlo .

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La maquina no liga	Falta de energia eléctrica Problema en el circuito interno o externo La tapa de la Cámara de Liquidos no esta fijada en la maquina Desplazamiento del Soporte del Imán (no. 05 Fig. 02)	Controle si el enchufe está en el soquete Llame la Asistencia Técnica Autorizada Fijar la Tapa Llame la Asistencia Técnica Autorizada
El Cedazo no sale Trozos del producto salen con el jugo, o residuos que no salen más para la Vasija Colectora por el Tubo de Salida	Eje Central, o agujero del Cedazo donde se encaja en Eje, sucio Salida de residuos de la Tapa de la Cámara de los Liquidos Obstruida	Seguir los procedimientos aconsejados en el ítem 3.3 Seguir las orientaciones 8 y 9 descritas en el item 3.2
Ruido de acero rascando en acero	La boca de Alimentación bate en las laminas del Disco Rascador Tapa de la Cámara de los Líquidos en mala posición	Llame la Asistencia Técnica Autorizada para regular la altura de la Boca de Alimentación Coregir la posición de la Tapa hasta que los Encajes de la Tapa se encustem en las astas de los manipulos

7. Electric Diagram



4.2.3 Cuidados
El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.
Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso
Al averiguar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni cadenas y engranajes..

4.3.2 Cuidados
Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.
Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre la s correas y poleas.
Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos
No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.
Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados
Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.
Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.
Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.
Al verificar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y engranajes..

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros
Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE
Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias
El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.
Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.
Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.
Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.
Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.
Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.)por acaso.
Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos
En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.
Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes.
Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.
Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.
NO ALTERE las características originales de la maquina.
NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.
LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE
Lee con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro
Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos
Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro.
El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.)debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

INDICE

1 . Introducción 18
1.1 Principales Precauciones 18
1.2 Principales Componentes 19
1.3 Caracteristicas Técnicas 20
2. Instalación y Pré-Operation 20
2.1 Instalación 20
2.2 Pre-Operación 20
3. Operación 21
3.1 Accionamiento 21
3.2 Procedimiento para la Alimentación 21
3.4 Producción 22
3.5 Limpieza 22
4. Nociones Generales de Seguridad 23
4.1 Practicas Básicas de Operación 23
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina. 24
4.3 Inspección de Rutina 25
4.4 Operación 25
4.5 Después de Terminar el Trabajo 25
4.6 Manutención 25
4.7 Aviso 26
5. Análisis y Solución de Problemas 26
5.1 Problemas, Causas y Soluciones 26
6. Consejos Generales 27
7. Diagrama Eléctrico 29
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 30
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 30

1 . Introducción

1.1 Principales Precauciones

Las centrífugas de jugos Mod. CSE son maquinas de operación y de limpieza simples .

Son ideales para la extracción de jugos de frutas y vegetales usados por profesionales de Restaurantes , Pizzerías y Establecimientos de Fast Food , etc .

Para su mayor seguridad lea las instrucciones abajo para evitar accidentes :

1.1.1 Desconectar la maquina de la red eléctrica , cuando se le haga limpieza, manutención o cualquier otro tipo de servicio .

1.1.2 Nunca use instrumentos que no hagan parte de la maquina para auxiliar en su operación , principalmente si deben ser introducidos en su Boca de Alimentación (no.02 Fig 1) . Usar solamente el Embolo (no.01 Fig 1) .

1.1.3 Antes de ligar la maquina , verifique si el cedazo (no.07 Fig2) está perfectamente encajado en el Eje Central (no.08 Fig 3) , si la Traba del Eje Central (no.11 Fig 1) no está trabada en el eje , y si la Tapa de la Cámara de Líquidos (no.03 Fig 1) está fijada por los dos manipulos .

1.1.4Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .

1.1.5 Jamás introduzca las manos o cualquier objeto , en la abertura de salida de los residuos producidos (Fig 1) , o en le Boca de Alimentación , con la maquina ligada , pues podrán ser causados herimientos en las manos cuando en contacto con el cedazo , o dañar la maquina .

1.1.6 Nunca accione la traba del Eje Central (no.11 Fig 1) con la maquina ligada, pues podrá dañar la maquina

1.1.7 Antes de retirar la Tapa de la Cámara de Líquidos , certifiquese de la completa parada del motor .

1.1.8 Nunca ligue la maquina con ropas o pies mojados .

1.1.9 Cuando de la instalación de la maquina no olvidar de hacer la conexión a la tierra .

IMPORTANTE
Para una mayor seguridad del operador la Centrífuga de Jugo Modelo CSE posee un sistema electrónico , que impide que la maquina sea ligada sin que la Tapa de la Cámara de Líquidos (no. 03 Fig 1) se encuentre fijada en la propia Cámara de Líquidos (no.09 Fig 1) .

2 . Afloje los 2 manipulos , asegure la Cámara de los Líquidos por el pico y retire la Tapa de la Cámara de los Líquidos girandola en el sentido horario .

3 . Asegure el Cedazo con las dos manos y empujelo para arriba . Caso el Cedazo no salga , girelo en el sentido anti horario y empujelo otra vez para arriba (Fig 2) . Si así mismo el Cedazo no sale siga los pasos descritos en el ítem " Accionamiento de la Traba del Cedazo " para retirarla .

4 . Retire la Cámara de los Líquidos .

5 . Lave todas las piezas retiradas en agua corriente .

6 . Haga el montaje de las piezas en la maquina , de acuerdo con las informaciones del ítem 2.2 Pre-Operación (Montaje) .

IMPORTANTE
Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica . para estar seguro de eso , saque el enchufe de su soquete . Antes de retirar la Tapa de la Cámara de Líquidos , certifiquese de que el motor esté completamente parado.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros
Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.
Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.)con las manos, zapatos o ropas mojadas. No atender a esta recomendación, también podrá provocar choques

3.3 Accionamiento de la Traba Del Cedazo

El Cedazo puede ser trabado con el uso de la Chapa Traba Eje Central (no.19 Fig 5).

La consecuencia del uso de la Centrífuga de Jugos , en la rutina normal del trabajo diario, será después de algun tiempo , la ocurrencia de un desgaste natural de algunos componentes . Este desgaste producirá una acumulación de residuos , que podría resultar en un pegamiento del Cedazo en el Eje Central .

Para permitir la retirada del Cedazo , fue desarrollado un sistema para trabar el Eje Central

Abajo se describen los procedimientos a seguir caso se presente el problema :

1. Desligue la maquina y saque el enchufe del soquete .
2 . Gire la Chapa de Seguridad de la Traba (no.18 Fig 5) para arriba y haga presión sobre la Chapa Traba Eje Central (no. 19 Fig 5) contra el Eje Central .
3 . Mantenga la Chapa Traba Eje Central en presión y gire el Cedazo (no.07 Fig 9) en el sentido anti horario , empujándolo para arriba (ver Fig 2) .
4 . Suelte la Chapa Traba Eje central (no.19 Fig 5) y baje la Chapa de Seguridad de la Traba (no.18 Fig 5) .

IMPORTANTE

Para que la Centrífuga de Jugos permanezca por el mayor tiempo posible sin la necesidad del uso de la Chapa Traba Eje Central para trabar el Cedazo , orientamos mantener siempre limpios el Eje Central y el Cedazo (ver Fig 10 agujero de encaje del Eje) .

3.4 Producción

El rendimiento en litros dependerá del tipo de producto procesado y de la habilidad del operador .

3.5 Limpieza

En algunas situaciones es suficiente despejar un vaso de água en la boca de alimentación con la maquina ligada para limpiar el cedazo, la tapa de la camara de los líquidos y la camara de los líquidos .

Si eso no es suficiente , entonces hay que seguir el procedimiento completo arriba .

Todas las partes movibles que tengan contacto con el producto procesado, deben ser removidas y limpias.

Abajo hacemos la descripción del procedimiento para la remoción de las partes movibles :

1 . Desligue la maquina y saque el enchufe de su soquete .

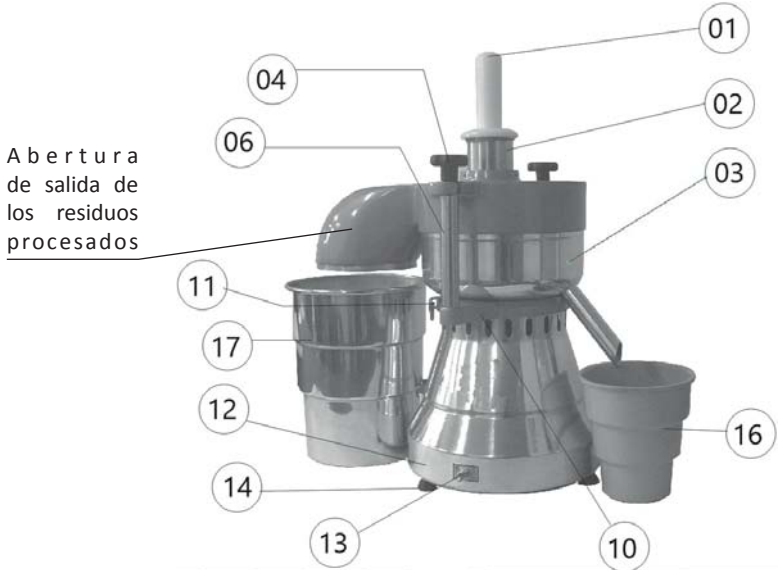
ATENÇÃO
ATENCIÓN
ATTENTION
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

IMPORTANTE

Antes de usar la máquina, verificar el cedazo. Si detectar alguna apertura, hendidura o otro daño, no utilizar la máquina y contactar el servíciotecnico.

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función , dentro de los padrones de pruebas y de la experiencia de SKYFOOD .



01 - Embolo
02 - Boca de Alimentación
03 - Tapa de la Cámara de Líquidos
04 - Manipulo
05 - Soporte del imán (modelo CSE)
06 - Astas de guía
07 - Cedazo
08 - Eje Central
09 - Cámara de Líquidos
10 - Soporte Del motor
11 - Traba Del Eje Central
12 - Gabinete
13 - Llave Liga/Desliga
14 - Pies Anti Deslizantes
15 - Tubo de Salida
16 - Vaso
17 - Vasija Colectora
18 - Chapa de seguridad de la Traba
19 - Chapa de Traba del Eje Central

1.3 Caracteristicas Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	CSE
Voltaje	V	110/220
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	CV	0,5
Consumo	kWh	0,36
Altura	mm	570
Ancho	mm	600
Profundidad	mm	350
Peso Neto	kg	13,7
Peso Bruto	kg	20
Rotación	RPM	3500

(*)La Frecuencia y el voltaje será único de acuerdo con el motor que equipa la maquina.

2. Instalación y Pré-Operation

2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina , la centrífuga de jugos debe ser colocada en una superficie estable con una altura de 850 mm .

Verifique si el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el voltaje indicado en la etiqueta de identificación de la maquina . Atierre la maquina correctamente de acuerdo con las reglas locales .

2.2 Pre-Operación

Antes de usar la Centrífuga de Jugos , lavar las partes que entran en contacto con el producto a ser centrifugado con agua corriente .

Montaje

Apoye la Cámara de los Líquidos (no.09 Fig 4) sobre el soporte del motor (no.10 Fig 4) con el pico de salida de los líquidos sobresaliendo entre los dos resaltos (Fig 4) . Gire la Chapa de Seguridad de la Traba (no.18 Fig 5) para arriba y haga presión sobre la Chapa Traba Eje Central (no.19 Fig 5) contra el Eje Central . Mantenga la Chapa Traba Eje Central bajo presión y encaje el Cedazo (no.07 Fig 2) en el Eje Central girándolo en el sentido horario hasta que se oiga un estallido. Liberte la Chapa Traba Eje Central . En seguida encaje la Tapa de la Cámara de los Líquidos(no.03 Fig 6) en la Cámara , girándola en el sentido anti horario , y , asegurando el pico de salida de los líquidos hasta que los dos encajes de la Tapa se encuesten en las astas de los manipulos (no.04 Fig 6) . Cerrar los manipulos después . Ponga el Vaso (no.16 Fig 1) abajo del pico de la Cámara de los Líquidos (no.9 Fig 1) y instale el Tubo de Salida (no.15 Fig 7) en el encaje de la salida de residuos de la Tapa de la Cámara de los Líquidos (no 3 Fig 7) o coloque la Vasija Colectora (no.17 Fig 1) debajo de la salida (ver Fig 1) .

3. Operación

3.1 Accionamiento

Esté seguro de que el cedazo (no. 07 Fig 2) esté perfectamente encajado en el Eje Central, de que la Traba del Eje Central (no.11 Fig 1) no está trabada en el Eje y de que la Tapa de la Cámara de los Líquidos está fijada por los dos Manipulos (Fig 11) .

Para eso , verifique si toda la secuencia de montaje, indicada en item 2.2 fue correctamente efectuada . Solamente después de la confirmación la Centrífuga de Jugos podrá ser ligada, por la Llave Liga/desliga (no 12 Fig 1) .

3.2 Procedimiento para la Alimentación

Para alimentar la Centrifuga de Jugos , siga los pasos abajo :

1 . Retire el Embolo (no. 01 Fig 1) de la Boca de Alimentación (no.02 Fig 1) en la Tapa de la Cámara de los Líquidos .

2. Corte en trozos los productos que se centrifugarán de manera que sea posible introducirlos en la Boca de Alimentación .

3. Accione la Llave Liga/Desliga para ligar la Centrífuga de Jugos .

4. Introduzca los trozos en la Boca de Alimentación (no.02 Fig 8) y con el auxilio del Embolo, haga una presión gradual para bajo .

5 . Después de procesada la primera carga , retire el Embolo y repita el paso no.4 cuantas veces necesarias para procesar todos los trozos cortados .

6 . Quede atento al volumen de jugo producido , para que el jugo no transborde para fuera del Vaso .

7 . Con algunos tipos de producto , podría pasarse la obstrucción de la salida de residuos caso se tenga una gran cantidad de producto a ser procesado . Eso puede se ver cuando junto al jugo salen pequeños trozos de producto , o cuando paren de salir residuos para la Vasija Colectora o por el Tubo de Salida (no.15 Fig 7) .

8 . En este caso , desligue la maquina (inclusive saque el enchufe de su soquete) , afloje los dos Manipulos y retire la Tapa de la Cámara de Líquidos .
Retire los residuos que estén obstruyendo la salida , lave la Tapa de la Cámara de los Líquidos con agua corriente , ensamble la Tapa en la maquina fijándola con los dos Manipulos , y continúe el procesamiento .

9 . Al procesar sucesivamente productos diferentes , todas las piezas que tuvieran contacto con el producto anterior, deben ser retiradas , limpias y reinstaladas .